BM - 04
Blanc Mousseux

EMPLEO ESPECIFICO
Para la producción de vinos de aguja, espumosos y cava

La cepa **BM - 04** ***BLANC MOUSSEUX*** posee características únicas de resistencia a la presencia combinada de alcohol y sulfuroso, presión y bajas temperaturas. Sus calidades cinéticas y metabólicas lo hacen particularmente interesante en la producción de vinos de aguja y espumosos, en cada caso que se presenten juntas las exigencias de velocidad de la toma de espuma y elevada calidad del vino final.

La cepa **BM - 04** ***Blanc Mousseux:***:

- **Presenta una rápida cinética de refermentación:** la toma de espuma en la cuba de presión se desarrolla rápidamente y de forma regular, gracias también al factor *Killer* con el que la cepa está dotada.
- **Es resistente a grados alcohólicos hasta 16°**: situada entre las cepas más tolerantes al alcohol.
- **Se mantiene activa también con presiones superiores a 7 atm.**: acusa mucho menos que otras cepas las condiciones de elevada presión, típica en la producción de espumosos.
- **Puede fermentar también a 10° C:** empleada en la producción de espumosos obtenidos con método tradicional, garantiza la completa toma de espuma. Campo máximo de temperatura útil: 10 - 30° C.
- **La producción de hidrógeno sulfurado es muy limitada**: esta característica es particularmente importante en la producción de vinos espumosos, donde todo el sulfuroso producido permanece en el vino terminado.

La cepa **BM - 04** ***Blanc Mousseux:***:

- *Asegura tranquilidad y velocidad en la producción de vinos de aguja y espumosos hechos con el método de refermentación en depósito de presión.*
- *Permite la obtención de elevados estándares de calidad en la producción de espumosos con toma de espuma en botella según el método tradicional.*
- *Ofrece excelentes resultados cuando se emplea para reiniciar una parada de la fermentación o para soportarla después de un enriquecimiento tardío en azúcar.*

PROPIEDADES

Tipo	*S. Bayanus*
Orígen	Francia
Selección	Dal Cin UK ltd.
Producción	Danstar Ferment
Killer	Sí
Rango de temp.	10 - 30°C
Alcohol	16 % máx.

DOSIS
Desde 20 hasta 30 g/hl, según el estado sanitario de la uva y el grado de contaminación potencial del mosto.

MODO DE EMPLEO
Rehidratar la levadura seca activa agitando en agua limpia a 35 – 40 °C en un volumen 10 veces superior a su peso. Esperar 20 minutos y agitar un poco para remezclar la levadura.
Proceder a la mezcla en 30 minutos desde el inicio de la rehidratación. En caso de no ser posible respetar dicho tiempo, añadir a la suspensión el mismo volumen de mosto. De todas formas, utilizar en pocas horas.
Para asegurar una rápida asimilación al mosto, un rápido inicio de la fermentación y prevaler la flora indígena, especialmente con las cepas sensibles al factor *killer*, recomendamos poner la levadura rehidratada en el fondo del depósito de fermentación y posteriormente añadir al mosto de fermentación. Añadir siempre al mosto la cantidad adecuada de sales de amonio y tiamina.

ENVASES
Paquetes al vacío de 500 gramos.

CONSERVACION
Conservar en lugar fresco y alejado de la luz solar.

Las cepas Enodoc® son producidas por Danstar Ferment A.G. bajo licencia de Dal Cin UK ltd.

ver. 1/01

DAL CIN UK ltd.

Distribuído por: 

QUATER QUIMICA S.L.
Pol. Ind. Domenys II
Pza. Agora,1- Nave D 4
08720 Vilafranca del Penedès (B)
Tel. 93 819 91 07 - Fax 93 819 91 08
e-mail: quaqui@wanadoo.es